

Öko logischer Wein handel

Hans-Jürgen Montag
64291 Darmstadt-Arheilgen
Georg-Spengler Str. 23
Fon 06151 - 37 37 84
Fax 06151 - 35 28 0 68
E-Mail: montag@oekowein-rheinmain.de
DE -034-ÖKOKontrollstelle

WEINE AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

www.oekowein-rheinmain.de

Öffnungszeiten:

Freitags von 15 bis 19 Uhr
und nach Absprache

Auslieferung:

jede Woche Fr, Sa

Weinliste

Juli 2016

In dieser Liste finden Sie auf 11 Seiten eine Auswahl meiner Weine mit Kurzbeschreibungen.

Ein gedruckter Katalog mit ca. 1000 Weinen aus 12 Ländern ist für 5€ erhältlich.

Sie können auch die Weinlisten für einzelne Länder oder Regionen bei mir anfordern.

Eine Extra-Liste gibt es für Sekt und Seccos, für schwefelarme Weine und für Riesling-Weine.

Bestellen können Sie Weine in jeder gewünschten Menge, auch einzelne Probeflaschen.

Am besten Sie rufen an, aber gerne auch per Fax oder per Mail – dann bitte mit Telefonnummer.

In meinem Liefergebiet ca. 50 km rund um Darmstadt liefere ich jede Woche aus.

Preisänderungen sind jederzeit vorbehalten.

Wenn Sie **Fragen** haben oder **Beratung** zu den Weinen wünschen, rufen Sie mich an,
gerne auch abends bis 20 Uhr oder Samstags bis 18 Uhr **Hans-Jürgen Montag**

Zum Teil sind bei den Weinen Durchschnitts(!)-Werte angegeben, sie können bei mir die Werte aller Weine erfragen!

Z = Restzucker in g/l S = Säure in g/l Schwefel in mg/l (gesamt / frei)

Als diabetikergerecht gelten alle Weine mit weniger als 2g Zucker je l Wein

Die Kennzeichnung der veganen Weine erfolgt sukzessive und ist noch nicht vollständig !!! - bitte nachfragen

grün – die am meisten verkauften Weine im Jahr 2015

blau – Neuheiten im Sortiment

Sekt und Secco

| | | | |
|-------|--|-------------------------|--------|
| 50450 | Traubensecco „Lilienthal“ 2013 | ALKOHOLFREI !!!! | 7,20€ |
| | Der perfekte Sektersatz, tolle Frucht, schmeckt wie ein Asti Spumante,... | | |
| 19992 | Cidre demi-sec von Pitrou – Normandie | | 5,20€ |
| | Frisch und fruchtig, alkoholfarm, für heiße Tage wie für Festessen geeignet!, auch in brut: Artnr. 19990 | | |
| 71100 | Hugo, der Ehrliche | | 5,40€ |
| | 100% feine biologische Zutaten, ohne im Biobereich zugelassene Aromastoffe!, ganz feine Süße, im Mund viel frische Minze, im Abgang Limette, ... | | |
| 71200 | Kir Royal, der Königliche | | 5,40€ |
| vegan | 100% feine biologische Zutaten, ohne im Biobereich zugelassene Aromastoffe ! mit 6,1% - 53Z – 5,1S | | |
| AS | „Philipp“ Secco von Axel Schmitt – Rheinhessen | (1Kiste=12Fl) | 5,50€ |
| | Cuvee aus 3 deutschen Rebsorten: | | |
| 51030 | Fruit et Sekt | | 6,50€ |
| | Aperitif mit Sekt und feinem Fruchtaroma von roten Beeren, 7,3% - 51,5 Z – 6,5 S | | |
| 25300 | Prosecco Colli Treviso DOC von Pizzolato – Veneto | | 6,95€ |
| vegan | Harmonischer Prosecco, tappo spago mit Korken und Faden, Restzucker 13 g/l | | |
| 22910 | Prosecco „Va Bene“ DOC von Corvezzo | | 6,80€ |
| -v | mit Schraubverschluss, Glera-Trauben, schön fruchtig mit 10,2% - 10,7Z – 5,8S | | |
| 25350 | Prosecco Frizzante „tappo spago“ DOC von La Jara | | 7,80€ |
| vegan | mit 10,3% - 12,5 Z - 5,8S | | |
| 22858 | Moscato Frizzante „Osteria“ IGP von Pizzolato – Veneto | | 7,80€ |
| | Volles Aroma und einen niedrigen Alkoholgehalt mit 7%, lieblich mit 60g/l Restzucker | | |
| 25128 | Prosecco „Corte del Pozzo“ DOC 2012 Brüder Fasoli – Veneto | | 7,95€ |
| | Fein aromatisch, leicht apfelig, mit einer cremigen Textur | | |
| AS | Weisser Burgunder Sekt trocken von Axel Schmitt – Rheinhessen | | 9,50€ |
| vegan | Fruchtig, duftig, feinwürzig, langes Finale (trocken = dezente Restsüße!) | | |
| 50000 | Frizz brut Winzersekt Weingut Knobloch – Rheinhessen | | 11,00€ |
| vegan | Flaschengärung, feinfruchtiges Cuvee, Restzucker 12,8 g/L Piccolo 4,20€ | | |
| WL | Cava Brut Nature von Loxarel - Penedes | | 11,50€ |
| | Harmonischer und eleganter Cava aus Katalunien, richtig trocken! | | |
| SA | Jahrgangssekt trocken von Heiner Sauer – Pfalz | | 12,50€ |
| | Bioland | | |

KN **Bacchus Winzersekt halbtrocken** vom Weingut Knobloch – Rheinhessen 9,95€
Ganz traubige Aromatik mit feiner Restsüße

Winzersekte – große Auswahl aus Rheinhessen, Pfalz...bitte nachfragen ab 9,50€
Riesling, Weißer Burgunder, Muskateller, Chardonnay, Pinot Blanc, Scheurebe

Crémant de Limoux 14€, **Crémant de Loire** 13€ **rosé** 14€

Crémant d'Alsace 17€ **Crémant de Bourgogne AOC** 18,50€

Champagner von Leclerc Briant, ab 41€ bis 62€

Verschiedene Sekte in **Piccolo-Flaschen**, Preise ab 2,80€ bis 4,20€

Weißwein trocken

Bei Interesse an Flaschen in den Formaten 0,25l oder 0,375l bitte nachfragen !!!

| | | | | |
|-------|--|-------------------------|-------|-----------------------------|
| 20010 | Allegrria Bianco | 1l Pfand | 3,95€ | |
| | Leicht und frisch | | | |
| 30100 | La Mancha Blanco DO | 1l Pfand | 4,50€ | |
| | ein duftiger und fruchtiger Wein aus Airen-Trauben | | | |
| N3910 | Bianco di Sicilia IGT Marchesi di Gregorio - Sizilien | 1l Pfand | 4,95€ | |
| | Rebsorte Cataratto, ein trockener, säurearmer Wein | | | |
| 11160 | Chardonnay "La Musique" IGP aus Oczitanien | 1l Pfand | 5,20€ | |
| -v | Typisch französischer Chardonnay, ein wenig Frucht, guter Essensbegleiter | | | |
| 25100 | Soave DOC von Fasoli / Icaro – Veneto | 1l Pfand | 5,20€ | |
| | Hinter Icaro stehen die Ökoweinpioniere Amadio und Natalino Fasoli | | | |
| 22880 | Chardonnay „Becco“ Vogelserie | 1l Pfand | 5,50€ | |
| -v | Der neue Jahrgang 2015 knüpft an die exotischen Fruchtaromen des 2011ers an, sehr fruchtig | | | |
| KN | Buqee trocken Knobloch – Rheinhessen | 1l Pfand | 5,60€ | |
| vegan | Weißwein – Cuvee mit fruchtiger Ausrichtung | | | |
| KN | Silvaner trocken Knobloch – Rheinhessen | 1l Pfand | 5,95€ | |
| vegan | Zarte Frucht, guter Essensbegleiter | | | |
| KN | Müller-Thurgau trocken Knobloch – Rheinhessen | 1l Pfand | 5,95€ | |
| vegan | 30ha, gute Lagen, auch die „einfachen“ Weine haben ein erstaunliches Niveau | | | |
| 22874 | Pinot Grigio „Becco“ IGT Vogelserie | 1l Pfand | 5,95€ | |
| | zarte Frucht, wenig Säure, Duft und Fruchtaromen dieses Pinot Grigios gehen in Richtung Birne | | | |
| AS | Riesling trocken Axel Schmitt – Rheinhessen | 1l kein Pfand | 6,20€ | |
| | „Auftakt“, kommt sehr gut an | | | |
| KN | Riesling trocken Knobloch – Rheinhessen | 1l Pfand | 6,60€ | |
| vegan | kein säurebetonter Riesling | | | |
| KN | Weisser Burgunder trocken Knobloch – Rheinhessen | 1l Pfand | 6,60€ | vegan |
| vegan | schlanker als der Graue Burgunder, aber auch mit schöner Frucht | | | |
| MB | Riesling QbA trocken Hirt-Albrecht – Rheingau | 1l Pfand | 6,95€ | |
| | aus der Lage „Winkeler Dachsberg“ | | | |
| BR | Riesling trocken QbA Frank Brohl/Mosel | 1l kein Pfand | 7,80€ | |
| | aus der Lage „Reiler vom heißen Stein“ | | | |
| SA | Riesling trocken von Heiner Sauer – Pfalz | 1l kein Pfand | 7,95€ | |
| | Bioland, ein ausgefallener Riesling, nicht ganz typisch, aber mir gefällt er sehr gut | | | |
| 45000 | Grüner Veltliner Geyerhof – Österreich | 1l kein Pfand | 7,95€ | |
| | überrascht mit Fruchtigkeit und Frische | | | |
| 30075 | Suelo Blanco Händlerfüllung Riegel | | 3,20€ | |
| | Rebsorte Airen, eher fruchtig | | | |
| 49500 | Retsina "Greca Terra" von Tsantali – Chalkidiki - Griechenland | | 4,70€ | |
| | Die Zugabe frischen Pinienharzes gibt diesem Wein das typische Aroma | | | |
| 72000 | Muscat sec „Life...“ aus Frankreich | | 4,95€ | Preissenkung! von 6,50€ auf |
| -v | Jetzt Jahrgang 2015, ein trocken ausgebauter Muscat, schöner Sommerwein, guter Essensbegleiter | | | |
| 22842 | Pinot Grigio „Osteria“ IGT 2015 | | 4,95€ | |
| -v | Sehr schöne Frucht, 11,7% - 6,4Z - 7S | DEMETER | | |
| 21000 | Grillo "Mezzogiorno" IGT aus Sizilien - Händlerfüllung Riegel | | 4,95€ | |
| | Grillo (= Riddu) wird ausschließlich in Sizilien angebaut, fruchtig, mit einem Hauch Birne | | | |
| 27510 | Bianco Villa Conversino IGT di Filippo – Umbrien | | 5,50€ | |
| | aus Grechetto, Pinot Bianco und Trebbiano | | | |
| 65105 | Chenin Blanc – Sauvignon „Moonlight“ von Stellar Organics – Südafrika | | 5,50€ | |
| | Sauvee mit der saftigen Frucht des Sauvignons, fair gehandelt | | | |
| 35239 | Sauvignon Blanc DO 2015 von Parra – Mancha | DEMETER | 5,60€ | |
| vegan | fruchtige Eleganz vom Sauvignon Blanc | GOLD Millesime BIO 2016 | | |
| 35243 | Verdejo DO von Parra – Mancha | DEMETER | 5,60€ | |
| vegan | ausdrucksstarke Frucht, dicht und frisch, nur 1g/l Restzucker, diabetikergeeignet | | | |
| 52000 | Rivaner Kabinett LO% Weingut Knobloch – Rheinhessen | | 5,80€ | Empfehlung! |
| vegan | Nur 9,8% Alkohol, toller Duft, mit 9,5g/l Restzucker, schöne Fruchtaromen | | | |
| 40100 | Grüner Veltliner „Paradeiser“ - Österreich | | 5,80€ | |
| | Fruchtig-leicht und frisch | | | |

| | | |
|-------|---|---|
| KN | Grauer Burgunder trocken von Knobloch – Rheinhessen | 6,50€ |
| vegan | trocken, aber mit eleganter Frucht, mein meistverkaufter Weißwein | Empfehlung! |
| KN | Weißburgunder Gutswein QW 2014 von Knobloch – Rheinhessen | 6,60€ |
| vegan | trocken, aber mit prägnanter Frucht | |
| 27530 | Grechetto „Colli Martani“ DOC di Filippo – Umbrien | 6,80€ |
| | Autochthone Sorte, niedrige Schwefelwerte mit 68 / 16 mg/l | |
| WL | Rioja „Genoli“ Blanco DOC von Bodegas Vina Ijalba | 6,95€ |
| | Aus der Rebsorte Viura, Familienbetrieb mit ca. 80 ha um Logrono | |
| 57730 | Elbling „Potio“ QbA vom Weingut Sonntag – Mosel | 6,95€ |
| | Auch diese seltene Rebsorte von der Mosel bringt viel Frucht und Fülle auf die Zunge | |
| WL | „Falcata“ DO Casa Pago Gran – Valencia | 6,95€ |
| | Eine ungewöhnliche Cuvee aus Gewürztraminer und Moscatel, interessant | |
| 15638 | Blanc Nord – Sud Gens et Pierres – Landweine von Mas de Quernes | 6,95€ |
| | Im Weingut Remy Soulié wurden Grenache Blanc, Marsanne und Roussanne handgelesen für einen aromatischen, eher üppigen Weißwein. Duftig – anregende Frische steuert als Cuveépartner ein Sauvignon von der Loire bei | |
| 36112 | Tempranillo Blanco DOCa von Navarrsotillo – Rioja | 6,95€ |
| | Viel Wein fürs Geld, intensive schöne Frucht, trotzdem zart und elegant | |
| 67010 | Torrontés von Zuccardi – Argentinien | 6,95€ |
| | sehr fruchtig | |
| 57072 | Sauvignon Blanc QbA Hemer – Worms, Rheinhessen | 7,20€ |
| | Ein regionaler Sauvignon mit toller Frucht, besser können die Franzosen das auch nicht | |
| 58010 | Grauburgunder QW 2015 Kesselring - Pfalz | 7,20€ |
| vegan | Prämierter Jahrgang ausgetrunken, 2015 kann verkostet werden | JG 2014 GOLD BIOFACH 2016 |
| 58030 | Sauvignon Blanc QW 2015 Kesselring - Pfalz | 7,20€ |
| vegan | Prämierter Jahrgang ausgetrunken, 2015 kann verkostet werden | JG 2014 SILBER BIOFACH 2016 |
| 27705 | Malvasia „La Belle“ IGP Cooperativa Orsogna – Abruzzen | 7,50€ |
| vegan | 2015 mit 14% - 9,3Z – 6,5S | DEMETER |
| 25680 | Pinot Grigio DOC Az. Musarango – Lison Pramaggiore, Veneto | 7,50€ |
| | Nicht der leichte Typ, hier harmonisieren Frische und Cremigkeit | |
| 55513 | Gutedel QW 2015 Jürgen von der Mark – Baden | 7,80€ |
| vegan | Mit dem Gutedel wird eine Lücke im Sortiment gefüllt, auch als Chasselas bekannt, bitte probieren | |
| 27700 | Pecorino „Civitas“ IGP 2014 Cooperativa Orsogna – Abruzzen | 7,80€ |
| vegan | Seltene Rebsorte, feinfruchtig, mit 13,1% – 11,9Z – 9,2S | DEMETER SILBER BIOFACH 2016 |
| 57030 | Weißer Burgunder „Vom Muschelkalk“ QbA Kreichgauer – Rheinhessen | 7,95€ |
| | Goldgelbe Farbe, intensive Aromen, würzig, mineralisch | Gold Biofach 2014 |
| 36750 | Verdejo „NaveSur“ DO 2014 Cuatro Rayas – Rueda | 7,95€ |
| | Frische und Fülle mit Zitrusnoten | Empfehlung!!! |
| 15620 | Sauvignon Blanc IGP von Domaine Bassac – Hérault/Languedoc | 7,95€ |
| vegan | Gut ausgereifte Trauben, exotische Fruchtaromen, füllig | |
| 38120 | Xarello „Classic“ DO Albet i Noya – Penedès | 7,95€ |
| | Duft, Frische, Körper und eine interessante pfeffrige Note | |
| 57305 | Riesling „Der Hase“ trocken QbA Weingut Hamm – Rheingau | 8,50€ |
| | Vom Winkeler Hasensprung, fruchtig und frisch, aromatisch, dicht, feine Säure, Nachhall | |
| N5141 | Chardonnay von Weingut Huster – Rheinhessen | 8,50€ |
| | Ein deutscher Chardonnay ohne jedes Holz ausgebaut, elegant und vielschichtige Aromatik | |
| 18150 | Sauvignon Blanc „Marigny-Neuf“ IGP von Brochet, Ampelidae – Loire | 8,50€ |
| | Schöner Duft, elegantes Spiel von feiner Frucht und dezenter Säure | Silber Biofach 2014 |
| 55500 | Weissburgunder QW 2014 Jürgen von der Mark – Baden | 8,80€ |
| vegan | Reift am Tuniberg, schöne Frucht und Frische, 11,6% - 3,9Z – 6,9S | SILBER BIOFACH 2016 |
| 57345 | Riesling „Tollkühn“ QbA von Peter Jakob Kühn – Rheingau | 8,95€ |
| | 11,5% - 8,8Z – 6,5S | VDP Weingut DEMETER |
| 57280 | Riesling „100 Hügel“ QW Weingut Wittmann – Rheinhessen | 8,95€ |
| vegan | Elegant und frisch | auch Silvaner ist zum gleichen Preis lieferbar |
| 57283 | Weißer Burgunder „100 Hügel“ QW 2015 Wittmann – Rheinhessen | 8,95€ |
| vegan | VDP Weingut mit 25ha in besten Lagen, biol.-dyn. Methoden | GOLD Millesime BIO 2016 |
| 57283 | Grauburgunder „100 Hügel“ QW 2015 Wittmann – Rheinhessen | 8,95€ |
| vegan | VDP Weingut mit 25ha in besten Lagen, biol.-dyn. Methoden, sehr schöne zarte Frucht | |
| | Vom Riesling „100 Hügel“ können Sie auch Probeflaschen bestellen, gleicher Preis - für mich der beste aus der Hügel-Serie... | |
| 45110 | Grüner Veltliner „Wogenrain“ Söllner – Österreich | 8,95€ |
| | Feinfruchtig elegant mit guter Länge | |
| 65410 | Chardonnay – Chenin Blanc – Viognier Lazanou – Wellington/Südafrika | 9,00€ |
| | Fülle und Länge | Gold Biofach 2013 |
| KN | Sauvignon Blanc 2014 von Knobloch – Rheinhessen | 9,95€ |
| vegan | erste Ernte von neuer Anlage...mit 12,5% vol, schönes Spiel von Frucht und Säure | |
| 56008 | Riesling Spätlese trocken 2013 Schäfer-Heinrich/Württemberg | 9,95€ |
| | Trockene Spätlese mit 12,5% - 6,4Z – 6,7S, reift bis Mai auf der Feinhefe, sehr aromatisch | |
| 59110 | Silvaner „Muschelkalk“ QbA Weingut am Stein - Würzburg/Franken | 10,50€ |
| | Von Sandra und Ludwig Knoll: klare Frucht und Finesse, Mineralität, frisch mit schönem Schmelz | |

| | | |
|----------------|--|--|
| KN vegan | „ACHAT“ Weißburgunder QW Weingut Knobloch - Rheinhessen Die Edelsteinserie wird mit rigoroser Ertragsreduzierung zu dichten, konzentrierten Weinen geführt, der OPAL-Grauburgunder hat zwar die Medaille gewonnen, aber ACHAT und JADE wurden nicht in den Wettbewerb gestellt, ich finde sie beide mindestens genauso gut ! | 10,50€ |
| KN vegan | „JADE“ Riesling QW Weingut Knobloch - Rheinhessen dicht mit schönem Frucht-Säure-Spiel, mein Favorit aus der Edelsteinserie... | 10,50€ |
| KN | „FEUEROPAL“ Grauer Burgunder QW Weingut Knobloch–Rhess. Westhofener Steingrube, elegante Frucht | 10,50€ SILBER BIOFACH 2016 |
| 55000 vegan | Müller-Thurgau QW 2015 vom Weingut Birnauer – Bodensee/Baden Die ersten Bioweine vom Bodensee, nicht ganz billig, aber wirklich gut, so kannte ich Müller-Thurgau noch nicht, komplexe Aromen mit ganz viel Frische, genauso der Rosé (s.u.) | 11,00€ |
| 48110 | Chardonnay “Felsenstein” von Birgit Braunstein – Burgenland/A Ich habe schon viele Chardonnays verkostet, so wie der hat noch keiner geschmeckt, sehr interessant.... | 11,50€ |
| 57290 vegan | Riesling „Vom Rotliegenden“ QW 2014 Weingut Wittmann – Rheinhessen Mineralisch, mit Reifepotential | 12,50€ GROSSES GOLD BIOFACH 2016 |

hochwertige Weine und Preise von Großen Gewächsen, 1. Lagen auf Anfrage

Weißweine mit Barrique

| | | |
|-------------|--|--------|
| 35005 | Finca Enguera Blanco DO Valencia Die Rebsorte Verdil ist Hauptbestandteil dieser Cuvée mit einer Idee Holz, zarte Frucht | 5,95€ |
| 35110 -v | Rebellia Blanco DOP von Familie Valiente Garcia – Utiel Requena Chardonnay und Sauvignon Blanc, 3 Monate Barriqueausbau, gelungen und sehr preiswert | 6,50€ |
| 37212 | Vergel Blanco DO Cooperativa Pinoso – Alicante Viel Frucht aus Sauvignon Blanc und Airen | 6,50€ |
| 35250 | „Manuel de la Osa“ Blanco DO Parra – Mancha opulent, viel Schmelz, Zitrusaromen | 8,50€ |
| 38150 | Lignum Blanco DO von Albet i Noya – Penedés Chardonnay und Sauvignon Blanc, behutsam im neuen Barrique vergoren | 9,95€ |
| KN vegan | „Edeltopas“ Auxerrois trocken Weingut Knobloch - Rheinhessen Ein ganz feiner Barriqueweißwein mit viel Frucht, Fülle und cremigem Schmelz | 11,00€ |
| 65335 | Viognier von Boncap – Südafrika der Viognier im Barrique ausgebaut - mit guter Balance zwischen Säure und Cremigkeit | 13,00€ |

Weißweine mit Restsüße

| | | | |
|-------------|--|----------|--------|
| KN vegan | Silvaner halbtrocken Knobloch – Rheinhessen Zarte Frucht, guter Essensbegleiter | 1l Pfand | 5,95€ |
| KN vegan | Müller-Thurgau mild - Weingut Knobloch - Rheinhessen Ökoweine in 2ter Generation | 1l Pfand | 5,95€ |
| 51200 -v | “Landpartie” weiss Eine Cuvee, schmeckt blumig – fruchtig | | 4,60€ |
| KN vegan | Bacchus Kabinett mild - Weingut Knobloch/ Rheinhessen Westhofener Bergkloster, 9,5% - 27,6 Z – 6,6 S | | 6,50€ |
| AS | Bacchus Spätlese mild 2012 – Weingut Axel Schmitt/Rheinhessen Binger Honigberg und so schmeckt er auch, Aromen von reifer Mango und Honig | | 6,20€ |
| KN vegan | Riesling feinherb - Weingut Knobloch - Rheinhessen Das Weingut Knobloch wird schon in 2ter Generation biologisch betrieben | | 6,60€ |
| 58035 | Muskateller feinherb QbA 2014 Kesselring - Pfalz Hier kommen 24,8 g/l Restzucker zur Geltung, üppige Traubenfrucht SILBER BIOFACH 2016 | | 7,20€ |
| KN vegan | Siegerrebe Spätlese mild - Weingut Knobloch - Rheinhessen traubige Süsse mit 43g/l restzucker | | 7,95€ |
| 57310 | Riesling “Der Dachs” QbA feinherb Hamm – Rheingau fruchtiger Aromen mit dezenter Restsüße, Goldmedaille Biofach 2010 | | 8,50€ |
| 57321 | Riesling Spätlese feinherb von Hamm – Rheingau VDP Weingut, die Weine reifen langsam im Holzfass und werden erst im Stadium schöner Genussreife gefüllt. Diese feinherbe Spätlese wartet mit feinen Botrytis-Noten auf, die sonst erst ab Beerenauslesequalität zu haben sind. | | 10,50€ |

Süßweine weiss

| | | | |
|-------|--|--------|--------|
| 65150 | Muscat „Heaven on Earth“ von Stellar Organics – Südafrika Auf Roibusch vorgetrocknete Muskattrauben, ein unglaublich intensives Aroma! | 0,375l | 8,50€ |
| 15630 | Muscat Petit Grain VdP von Dom. Bassac - Languedoc Lecker als Aperitif und zum Dessert... | 0,75l | 11,50€ |
| WL | Moscatel “Casa de Oro” von Bodegas Aruspide Mit dem typisch spanischen Moscatelgeschmack und sehr angenehmer Süße, | 0,75l | 12,00€ |
| KN | Siegerrebe Beerenauslese 2006 edelsüß Knobloch (9% - 130Z – 5,6S) Konzentrierter Fruchtgenuß | 0,5l | 16,50€ |
| 16682 | Sauternes Chateau Dudon AOC 2011 Edelsüße Spezialität, mit 13% - 137,4Z – 3,7S | 0,375l | 18,50€ |

| | | | |
|-------|---|------|--------|
| 26240 | Vinsanto DOC Az. Agr. Concadoro – Chianti Classico | 0,5l | 19,50€ |
| | Die Trauben trocknen auf Holzgestellen, lecker zu Mandelkeksen bzw. Cantuccini | | |
| 25095 | Recioto „San Zeno“ DOC 2006 Fasoli – Veneto | 0,5l | 32,50€ |
| | Ein herrlicher Dessertwein, die Trauben trocknen an Netzen bis Februar, die gepressten Rosinen liefern einen süßen Nektar, der sehr langsam im Barrique vergärt | | |
| KN | Lemberger Eiswein 2006 Knobloch – Rheinhessen | 0,5l | 45,00€ |
| | nur noch eine kleine Restmenge! | | |

Rosé trocken

| | | | |
|-------|---|----------|---------|
| 10020 | Le Corbeau Rosé VdP Gard | 1l Pfand | 4,95€ |
| -v | trocken und fruchtig, aus Cinsault, Grenache und Syrah | | |
| 10220 | Lo Ribauto Rosé IGP | 1l Pfand | 5,40€ |
| -v | aus Grenache, Syrah und Carignan | | |
| N1305 | Le Pavot Rosé VdP Cellier de Segur - Aude | 1l Pfand | 5,95€ |
| | aus Caladoc, Syrah und Grenache | | |
| 10055 | Rosé „La Fête“ | | 4,40€ |
| -v | Ein sehr preisgünstiger Fest- und Alltagswein | | |
| 32205 | Rosado „Caballero de Mesarrubias“ DO von Parra – Mancha | | 4,80€ |
| | Frisch, viel Garnacha | | |
| 22853 | Montepulciano Rosato „Osteria“ Cerasuolo DOC | | 4,95€ |
| -v | vollmundig, fruchtig | | |
| 35245 | Garnacha Rosado DO von Bodegas Parra Jimenez – Mancha | | 5,60€ |
| vegan | Schöner Rosé mit zarten Himbeertönen, diabetikergesamt | | DEMETER |
| 35228 | Miluva von Parra Jimenez - Mancha | | 5,95€ |
| vegan | Der kräftigste Rosé aller Zeiten, ein Cuvee aus 16 verschiedenen Rebsorten, weisse und rote, ein fruchtiger Sommerwein, kühl als Rosé oder auch als leichter Roter klingt ungewohnt, aber unbedingte Probierempfehlung für den Sommer | | |
| KN | Portugieser Weißherbst trocken von Knobloch – Rheinhessen | | 6,20€ |
| vegan | Genau so gut wie französische Rosés, fruchtig und trocken, | | |
| 15605 | Lo Bartas Rosé VdP Domaine Bassac – Languedoc/Herault | | 6,40€ |
| vegan | Cinsault, Syrah und Cabernet, fruchtig, trocken, ein guter Begleiter zum Essen | | |
| 15607 | Armonia Rosé VdP Domaine Bassac – Languedoc/Herault | | 6,40€ |
| vegan | Domaine Bassac - seit 30 Jahren bio, alle Weine der Armonia Serie sehr fruchtig mit etwas Restzucker | | |
| 12200 | Cotes de Provence Rosé AOP | | 6,50€ |
| | Grenache sorgt für viel Frucht, Syrah steuert die Würze bei | | |
| KN | „Blanc de Noir“ Knobloch – Rheinhessen | | 6,60€ |
| vegan | fast ein Weißwein aus den roten Trauben Lemberger und St. Laurent | | |
| 52170 | Rosé Dornfelder Portugieser QW WG W. Sander – Rheinhessen | | 6,95€ |
| vegan | Erfrischend, Noten von saftigen Himbeeren und roten Johannisbeeren | | |
| 15825 | Rosé „Venus“ VdPays von Domaine de Pinchinat – Provence | | 6,95€ |
| | aus Grenache, Cinsault und Syrah | | |
| 15637 | Rosé „Gens et Pierres“ IGP Mas de Quernes – Okzitanien | | 6,95€ |
| | Cinsault, Syrah und Mourvedre | | |
| 15775 | Grenache Gris Rosé VdP Domaine Grand Corbière – Gard | | 7,80€ |
| | 30 ha der seltenen Rebe im Herzen der Petite Camargue nahe Aigues Mortes | | |
| 57345 | Spätburgunder Rosé „Tollkühn“ QbA von Peter J. Kühn – Rheingau | | 7,95€ |
| | Aromen nach Erdbeeren und Grapefruit, 11,2% - 1,1Z – 7,1S VDP Weingut und DEMETER | | |
| 55515 | Spätburgunder Rosé QW von der Mark – Tuniberg / Baden | | 8,95€ |
| vegan | schöne Frische, nachhaltig | | |
| 55020 | Spätburgunder Rosé QW 2015 vom Weingut Birnauer – Bodensee/Baden | | 11,00€ |
| vegan | Die ersten Bioweine vom Bodensee, nicht ganz billig, aber wirklich gut, schöne Frucht mit ganz viel Frische | | |
| | Rosé Weine mit Restsüße | | |
| 51210 | „Landpartie“ rosé | | 4,60€ |
| | schmeckt blumig – fruchtig | | |
| KN | Rosé feinherb - Weingut Knobloch/ Rheinhessen | | 6,20€ |
| vegan | aus Portugieser und Lemberger | | |

Rotwein

Bei Interesse an Flaschen in den Formaten 0,25l, 0,375l, 1,5l und größer bitte nachfragen !!!

| | | | |
|-------|--|---------------|--------|
| 10052 | „La Fête“ Rouge | 0,25l | 2,00€ |
| -v | Weich und rund, neu in der kleinen Flasche (1 VPE = 12 Fl.), natürlich auch als 0,75 l verfügbar | | |
| 22835 | Merlot „Osteria“ IGT Coop. Orsogna | Bag in Box 3l | 12,00€ |
| | Hält auch im Anbruch lange ohne Qualitätsverlust | | |
| 20000 | Allegría Rosso | 1l Pfand | 3,95€ |
| -v | Sangiovese und Motepulciano, leicht, schöne Frucht, nur 11,3% Alkoholgehalt | | |
| 30090 | El VientoTinto DO (vorher: La Mancha Tinto) | 1l Pfand | 4,20€ |
| | aus Tempranillo - Trauben, ein duftiger, weicher und fruchtiger Wein | | |

| | | | |
|-------|---|----------------------------------|-------|
| 22310 | Rosso Toscano IGT aus der Sangiovese Traube im Stil eines Chianti, erkennbar ein Italiener! | 1l Pfand | 4,50€ |
| WL | Compagnon Rouge VdP P. Amphoux – Gard 50% Merlot und 50% Caladoc | 1l Pfand | 4,50€ |
| 10000 | Le Corbeau Rouge IGP -v Fruchtig und rund | 1l Pfand | 4,95€ |
| 30000 | Casa Los Pinos Tinto DO Bodegas San Isidro - Jumilla aus Monastrell - Trauben | 1l Pfand | 4,95€ |
| 65000 | Pinotage „Ukuva“ Stellar Organics - Südafrika Rauchige Noten, von jeder Flasche gehen 13 Cent an soziale Projekte in Südafrika | 1l Pfand | 4,95€ |
| N4001 | Casa del Sol - Yecla aus Monastrell - Trauben, ein duftiger,kräftiger und fruchtiger Wein – Empfehlung! | 1l Pfand | 5,20€ |
| 11100 | Merlot „La Musique“ VdP d´Oc - Frankreich | 1l Pfand | 5,20€ |
| 11110 | Cabernet „La Musique“ VdP d´Oc - Frankreich | 1l Pfand | 5,20€ |
| 67000 | Cabernet-Malbec Mendoza Argentinien Dunkle Farbe, würzig und rund | 1l Pfand | 5,20€ |
| 10210 | Lo Ribauto Rouge IGP Cellier de Segur – Aude/Okzitanien -v 2014: 12,9% - 0,9Z – 6,1S Grenache und Carignan, kraftvoller, fruchtiger und runder Wein | 1l Pfand | 5,40€ |
| N1300 | Le Pavot Rouge Cellier de Segur Das Original mit der Mohnblume, damit ging es vor 30 Jahren los.... | 1l Pfand | 5,40€ |
| 22870 | Merlot „Becco“ IGT (Vogelserie) aus Italien | | |
| 22890 | Montepulciano „Becco“ IGT (Vogelserie) | 1l Pfand | 5,50€ |
| WL | Merlot VdP von Mas de Atillon – Bouche de Rhone Rhonewein in schöner Qualität zum sehr günstigen Preis | 1l Pfand | 5,50€ |
| N3523 | Montepulciano d´Abruzzo "Muschel" Fruchtig, weich und rund | 1l Pfand | 5,95€ |
| N3900 | Rosso di Sicilia Rebsorte Nero d´Avola, Frucht nach dunklen Beeren | 1l Pfand | 5,95€ |
| KN | Dornfelder Knobloch – Rheinhessen vegan auch die Liter-Weine haben ein erstaunliches Niveau | 1l Pfand | 6,60€ |
| N3524 | Primitivo Weich und rund, Aromen nach dunklen Beeren | 1l kein Pfand | 6,95€ |
| 45010 | Zweigelt vom Geyerhof – Österreich | 1l kein Pfand | 7,95€ |
| 56020 | Trollinger QbA trocken Schäfer-Heinrich/Württemberg dezent und fruchtig | 1l kein Pfand | 8,50€ |
| | Gold Biofach 2014 | | |
| N4024 | Tempranillo Biovinum DO von Coop. Jesus del Perdon – Mancha rund und gefällig | | 4,20€ |
| 36050 | „Initium“ DO von Quaderna Via – Navarra aus Tempranillo und Merlot | | 4,50€ |
| 35000 | Tempranillo DO Finca Enguera - Valencia vegan 2015: 13,5 % - 0,2 Z – 5,2 S Schw: 78 / 39 Frucht nach dunklen Beeren, viel Wein für den Preis ! | | 4,80€ |
| 22840 | Merlot „Osteria“ IGT -v Die Frucht wirkt auf mich sehr fein und frisch, in Richtung roter Kirschen | | 4,95€ |
| 22850 | Montepulciano „Osteria“ DOC -v Dieser frische und fruchtige Wein kommt aus den Abruzzen, der Heimatregion der Montepulcianotraube | | 4,95€ |
| 22844 | Sangiovese „Osteria“ IGT -v 2014: mit 12,1% - 6,7Z – 5,4S | DEMETER | 4,95€ |
| 21020 | Nero d´Avola „Mezzogiorno“ IGT Diese Rebsorte zählt zu den besten Siziliens, dunkle Farbe, Aromen von dunklen Beeren, Würze | | 4,95€ |
| WL | Garnacha Tintorera DO 2012 von Tintoralba – Almansa fruchtig-würzig, weich und rund, meine Empfehlung für Feste ! (der 2014er wird mindestens genau so gut) | | 5,50€ |
| 40250 | Blaufränkisch "Paradeiser" von G. Weiss aus Gols weich, rund und fruchtig - frisch, wenig Gerbstoffe | | 5,50€ |
| 40200 | Zweigelt "Paradeiser" Leitnerhof – Neusiedler See/Österreich Leicht und gefällig | | 5,50€ |
| 35236 | Graciano DO Gebrüder Parra – Mancha 2014: 13,4 % - 0,8 Z (diabetikergesamt) – 4,7 S Schwefel: 57 / 29 | DEMETER | 5,60€ |
| 35238 | Syrah DO Gebrüder Parra – Mancha Mit Rezept - Postkarte ... | DEMETER | 5,60€ |
| 39500 | AO Tinto AOC aus dem Alentejo in Portugal -v Aus Trincadeira und Castelao, kräftig, fast wuchtig, gute Aromen mit Ecke und Kante | | 5,70€ |
| WL | Il Grappolo DOC von Azienda Arcania – Friaul Unverkennbarer Italiener aus Cabernet und Merlot | | 5,80€ |
| 15310 | Gascogne Rouge VdPays Domaine de Poyane – Gascogne Aus Merlot und Cabernet-Sauvignon, 12,2% - 0,2Z – 4,5S Schwefel gesamt/frei 66/25mg/l | | 5,80€ |
| 21040 | Primitivo „Mezzogiorno“ IGT Aromen nach dunklen Beeren mit würzig-rauchigen Noten, verwandt mit dem kalifornischen Zinfandel | Silber Millesime Bio 2013 | 5,95€ |
| 15608 | Armonia Rouge von Domaine Bassac – Languedoc | | 5,95€ |

| | | |
|-------|--|-------|
| vegan | Bei der Cuvee des Armonia wird die Gärung bei ca. 6 bis 8g Restzucker gestoppt, sehr fruchtig | |
| 49520 | „Kali Gi“ rot von Tsantali - Chalkidiki /Griechenland Aus Limnio und Grenache, helle Farbe, eher leicht, fruchtig und rund | 5,95€ |
| WL | Merlot VdP d'Oc Domaine de Brau – Languedoc | 5,95€ |
| WL | Cuvee Les Compagnons VdP d'Oc Domaine de Brau – Languedoc 60% Cabernet Franc und 40% Cabernet Sauvignon, schöne Fruchtaromen, weich und rund | 6,20€ |
| 37200 | „Cepa 50“ Monastrell DO La Bodega de Pinoso – Alicante Schöne Frucht, dicht und komplex, über 50 Jahre alte Rebstöcke SILBER BIOFACH 2016 | 6,20€ |
| 12000 | Cotes du Rhone AOP Édition d'Origine – Händlerfüllung Typische Cuvée, der Syrah steuert die Würze bei, Grenache sorgt für viel Frucht und samtiges Tannin | 6,50€ |
| 52200 | Blauer Portugieser QbA vom Weingut Sander – Rheinhessen DEMETER Gefällig dank wenig Tanninen, leicht, sehr schöne frische Frucht | 6,50€ |
| WL | Rioja „Livor“ DOC von Bodegas Vina Ijalba Trauben werden entrappt, besonders gerbstoffarmer Wein, kann gekühlt werden | 6,50€ |
| 35520 | Monastrell „Talento“ DO Ego Bodegas – Murcia/Jumilla Kräftiger fruchtig- marmeladiger Wein, schicke Flasche SILBER BIOFACH 2016 | 6,50€ |
| N3831 | Nettare di Abramo Rosso De Luca – DOC Ciró Kalabrien Reiner Gaglioppo, mit viel Frucht | 6,50€ |
| KN | Spätburgunder trocken von Knobloch – Rheinhessen Feiner Spätburgunder mit zarten Aromen nach Erdbeeren | 6,60€ |
| vegan | | |
| KN | Dornfelder trocken von Knobloch – Rheinhessen Dornfelder von Knobloch auch in der Literflasche erhältlich s.o. | 6,60€ |
| vegan | | |
| 15930 | Ventoux Rouge AOP von Maison Phetisson-Bonnefoy – Provence aus Grenache, Syrah und Carignan mit 13,3% - 0,2Z - 3,6S | 6,80€ |
| 36052 | Quaderna Via „Especial“ DO Navarra aus Tempranillo und Cabernet-Sauvignon, schöne Fruchtaromen, weich und ausgewogen | 6,80€ |
| WL | Tempranillo „Balthasar“ DO Casa Rojo – Valdepenas Weich und rund | 6,80€ |
| WL | „Falcata“ Tinto DO Casa Pago Gran – Valencia Petit Verdot und Garnacha, fruchtig, rund und weich | 6,80€ |
| 65125 | Shiraz Stellar Organics – Südafrika Fair Trade zertifiziertes Projekt | 6,80€ |
| 52200 | Blauer Portugieser QW Winfried Sander – Rheinhessen Fruchtig und frisch (Flyer – Landwirtschaft + Weinbau) | 6,95€ |
| vegan | | |
| 52240 | Cuvee rot QbA Winfried Sander – Rheinhessen Regent und Dornfelder, kräftig, aber nicht schwer (Flyer – Landwirtschaft + Weinbau) | 6,95€ |
| vegan | | |
| WL | Cote de Duras AC 2011 von Domaine Chater 100% Merlot von 15 Jahre alten Reben, alles Handlese, schmeckt wie ein Bordeaux, Superpreis! | 6,95€ |
| 11420 | Grenache „Vinifera“ IGP fruchtbetont, süffig dank geringer Säure, rote Beeren und milde Würze, („Vinifera“ ist eine Riegel-Marke für rebsortenreine Weine, die Rebsorte heißt in Spanien Aragones, in Sizilien Cannonau) | 6,95€ |
| 15626 | Merlot IGP Domaine Bassac – Languedoc Schön fruchtig, 2014 mit 13,9 % - 2,8 Z – 3,4 S Schwefel: 58 / 28 SILBER BIOFACH 2016 | 6,95€ |
| vegan | | |
| 15629 | Cabernet Franc IGP Domaine Bassac – Languedoc hier reinsortig, aber auch mit Grenache sehr lecker (s.u. für 8,50€) | 6,95€ |
| vegan | | |
| 15628 | Cabernet Sauvignon VdP Domaine Bassac – Languedoc mit 0,2g Zucker / Liter diabetikerggeeignet | 6,95€ |
| vegan | | |
| 15627 | Syrah IGP Domaine Bassac – Cotes de Thongue, Languedoc 2013 war ein Superjahrgang, jetzt ist schon 2015 dran.... | 6,95€ |
| vegan | | |
| 15820 | „Venus“ VdP Rouge Domaine Pinchinat – Var/Provence Syrah und Cabernet vom Fuße der Montagne St. Victoire | 6,95€ |
| 15639 | „Gens et Pierre“ Rouge IGP Landweine von Mas de Querne Weiche und würzige Cuvée Silber Biofach 2014 | 6,95€ |
| 36130 | Rioja „Noemus“ Tinto DOCa 2014 von Navarrsotillo Tempranillo, Mazuelo und Garnacha | 6,95€ |
| vegan | | |
| 36150 | Tempranillo D.O.Ca. Bodegas Olabarri – Rioja Der erste Bio-Rioja mit den typischen Rioja-Noten, kräftig und sehr fruchtig | 6,95€ |
| 37210 | Vergel Tinto DO von Bodegas Pinoso aus Alicante Bouchet, Merlot und Monastrell, fruchtig JG 2014 Bronze Millesime Bio 2016 | 6,95€ |
| -v | | |
| 29250 | Barbera DOC von Torre Vercelli – Piemont Vollmundig, intensiver Duft nach roten Beeren, milde Tannine | 6,95€ |
| 28005 | Negroamaro „Villa Triforio“ IGT Passalacqua – Apulien Hier verbinden sich würzige und fruchtige Aromen zu einem fülligen Wein | 6,95€ |
| WL | Chianti Romignano DOCG aus dem etwas überbeuerten Chianti-Gebiet ein Wein mit fairem Preis-Genuss-Verhältnis | 6,95€ |
| 67050 | Malbec von Zuccardi – Argentinien fair trade zertifiziert | 6,95€ |
| vegan | | |
| 15000 | „La Belle Vie“ Rouge AOP Cellier de Segur Syrah, Grebnache, Carignan und Mourvedre, 2014er mit 3,8 sehr niedriger Säurewert ! | 7,20€ |
| vegan | | |

| | | | |
|-------|--|--------------------------|--------------------------|
| 58055 | Cabernet Sauvignon u Merlot QbA 2014 von Kesselring - Pfalz | | 7,20€ |
| | Vollmundig und rund, Aromen nach dunklen Beeren | | |
| 65113 | Merlot ohne Schwefelzusatz Stellar Organics – Südafrika | | 7,20€ |
| | Fair Trade zertifiziertes Projekt, wunderschönes Etikett | | |
| 35249 | Tempranillo ohne Schwefelzusatz DO von Parra – Mancha (DEMETER) | | 7,50€ |
| | Der erste Wein ohne Schwefelzusatz, der mich geschmacklich überzeugt: fruchtig, weich und rund | | |
| 16050 | Chateau Guitar Bordeaux Rouge AOP Prodiffu-Lauderrouat | | 7,50€ |
| | Reiner Merlot | | |
| 28140 | Salento Rosso IGT von Perrini – Apulien | | 7,50€ |
| vegan | Aus Primitivo und Negroamaro, weich und geschmeidig | | |
| 25688 | Refosco dal Peduncolo DOC Musarango – Veneto, Lison Pramaggiore | | 7,50€ |
| | Autochthone Rebsorte mit kräftigen Aromen | | |
| N3216 | Bardolino Terre in Fiore DOC von Cantina Custoza | | 7,80€ |
| | das Rebsortencuvee aus Corvina, Molinara u. Rondinella ergibt einen sehr fruchtigen Wein | | |
| 28135 | Negroamaro IGT von Perrini – Apulien | | 7,95€ |
| | Funkelt ganz klar im Glas, schöne frische Frucht | | |
| 27525 | Sangiovese Colli Martani DOC di Filippo – Umbrien | | 7,95€ |
| | reif und rund | | |
| 15900 | Cotes du Rhone Rouge AOP Domaine des Carabiniers | DEMETER | 7,95€ |
| vegan | 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre, 10% Cinsault, niedriger Gesamtschwefel ! | | |
| 16600 | Chateau Roy d'Espagne Rouge AOP – Bordeaux | DEMETER | 7,95€ |
| vegan | Ein eleganter Bordeaux aus Merlot und Cabernet, der ohne lange Wartezeit niveauvollen Genuss bietet. | | |
| 15660 | Caracol Rouge AOP von Cooperative Montpeyrroux – Languedoc | | 8,50€ |
| | Aus Grenache, Carignan und Mourvedre, intensive beerige Fruchtaromen | | |
| 15629 | Cabernet Franc - Grenache IGP 2014 von Domaine Bassac – Languedoc | | 8,50€ |
| vegan | freundliche Cuvee mit Charakter, Würze und Struktur vom Cabernet Franc, Fruchtsüße vom Grenache | | |
| 27720 | Montepulciano „Coste di Moro“ Coop. Olearia Vinicola – Abruzzen | | 8,50€ |
| vegan | würzig mit viel Frucht nach roten Beeren | DEMETER | Gold Biofach 2016 |
| 27640 | Montepulciano „Lucanto“ DOC von Torre Raone – Abruzzen | | 8,50€ |
| | Frucht und Kraft | | |
| N4875 | Cabernet Sauvignon Adobe Emiliana Organico – Chile | | 8,50€ |
| | Kräftiger Stil | Fairtrade | |
| N4876 | Carmenere Adobe Emiliana Organico – Chile | | 8,50€ |
| | ausgebaut in Edelstahl und Holzfass, viel Volumen, würzig, fruchtig, dicht | Fairtrade | |
| N4865 | Malbec DO Domaine Jean Bousquet – Mendoza – Argentinien | | 8,50€ |
| | Ausbau im großen Holzfass | | |
| 28145 | Primitivo Salento IGT von Perrini – Apulien | | 8,95€ |
| vegan | Würzig mit viel Charakter | | |
| 15642 | Le Blaireau IGP 2015 Mas de Quernes – Okzitanien | | 8,95€ |
| -v | Alte Carignan-Reben am idealen Standort | | |
| 28010 | Nero di Troia IGT 2014 Duca d'Ascoli aus Apulien | | 8,95€ |
| | 6er Holzkiste, vielschichtige Aromen | GOLD BIOFACH 2016 | |
| 28545 | Syrah IGP 2014 Funaro – Sizilien | | 8,95€ |
| vegan | Aromen nach dunklen Beeren, sehr kräftig, 14,8% - 1,8 – 5,5S | GOLD BIOFACH 2016 | |
| 66140 | Cabernet Sauvignon „Armador“ von Odfjell – Chile | | 9,20€ |
| vegan | Ein Norweger, der sich in Chile verliebt hat, seit 2006 biologisch-dynamische Weine | | |
| | Aus dem grossen Holzfass, schöner Duft, tolle funkelnde Farbe, reife Fruchtnoten, langer Abgang | | |
| 56040 | Lemberger „Heilbronner Stiftsberg“ trocken Schäfer-Heinrich–Württemberg | | 9,50€ |
| | Schwabens spannendste Rebsorte, im Holzfass gereift, elegant | | |
| 15050 | Les Lanes Corbières AOP Chateau La Baronne – Roussillon | | 9,50€ |
| | Grenache, Syrah und Carignan, reifes Lesegut, die ganzen 90 ha werden in kleine Kisten gelesen und vor der Verarbeitung noch mal von Hand sortiert | | |
| | | Gold Biofach 2014 | |
| 39000 | „Quinta Esteveira“ Reserva 2010 DOC Douro Casal dos Jordoos – Portugal | | 9,50€ |
| vegan | Rebsorte: Touriga Franca, schöne Reife, kein Barrique! | | |
| 29401 | Barbera d'Asti DOCG von den Rovero-Brüdern | | 9,50€ |
| | fruchtig und charmant | | |
| 66145 | Carmenere „Armador“ 2013 von Odfjell – Chile | | 9,50€ |
| vegan | aus dem großen Holzfass, schöner Duft, reife Fruchtnoten, langer Abgang | | |
| 55520 | Spätburgunder QW 2014 Jürgen von der Mark – Baden | | 9,95€ |
| vegan | 2012 mit einem Superjahrgang eingeführt, 2013 leider etwas schwächer, 2014 bitte wieder probieren.... | | |
| | Ganz zarter Holzausbau mit Fässern von dritter und vierter Belegung | | |
| 45150 | Blauer Zweigelt/St. Laurent „Oibelos“ Soellner | | 9,95€ |
| | Passt schön zu Wild, Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere | | |
| 15100 | Chateau Pech-Latt Rouge AOC Corbières | | 9,95€ |
| vegan | Syrah, Grenache Carignan und Mourvedre, weich und rund (bio seit 1991), 2014: 13,6 % - 1,0 Z – 5,0 S Schw: 41 / 23 mit 1,0 g/l Restzucker diabetikerggeeignet | | |
| 15670 | Coteaux du Languedoc „Terrasses du Larzac“ AOP Domaine Coston | | 9,95€ |
| vegan | Syrah, Grenache, alter Carignan und Mourvedre, wenig Schwefel 46/22 mg/l gesamt/frei | | |
| WL | Bordeaux Superieur AC von Chateau Malfard - Bordeaux | DEMETER | 9,95€ |

| | | |
|-------|---|--------|
| | Gutes Preis-Genußverhältnis... | |
| 25140 | Valpolicella Corte del Pozzo DOC Fasoli Icaro – Veneto Kein klassischer Ripasso, aber mit einem kurzen Zwischenspiel auf Tretern der Amaroneherstellung | 11,00€ |
| N1850 | Les trois pères AOP von Domaine Terres de Solence – Ventoux Grenache, Carignan und Syrah von alten Rebstöcken an den Hängen des Ventoux, voller Körper | 11,00€ |
| 16490 | Colombe de Peyrou AOC 2011 Castillon – Cotes de Bordeaux vegan Merlot aus dem großen Holzfass, süffig, würzig, reif, feine dichten Tannine | 11,50€ |
| 29005 | Barbera d'Alba „La Bettola“ DOC von Erbaluna – Piemont Dieser Wein zeigt die Sorte von der fruchtigeren Seite, kein Holzausbau! | 11,50€ |
| 15906 | Lirac AOP Rhone Domaine des Carabiniers Aus Grenache, Mourvedre und Syrah mit viel Duft und Frucht DEMETER | 11,50€ |
| 15926 | „Les Pius“ Visan Rouge AOP 2012 von Domaine La Fourmente – Rhone -v Kräftiger Cotes du Rhone Village aus Grenache und Syrah, der es mit jedem Cru aufnimmt, Ganz wenig Schwefel : 19 gesamt / 6 frei mg/!!! JG 2011 Grosses Gold Biofach 2015 | 12,00€ |
| 26280 | Chianti Classico „Gabbiola“ DOCG 2011/2013 San Michele – Toskana vegan Ausgebaut im Holzfass, ein eleganter Chianti Classico mit viel Stoff und Charakter GOLD BIOFACH 2015 | 12,50€ |
| 15850 | Chateau La Canorgue Rouge AOC Luberon Bonnieux, Provence Viel Syrah aus bio-dynamischem Anbau, viele Auszeichnungen, einfach gut | 13,00€ |
| 29020 | Nebbiolo delle Langhe DOC von Erbaluna – Piemont Aus der Nebbiolo-Traube wird auch der berühmte Barolo gemacht, wegen kürzerer Maische jung trinkbar | 13,50€ |
| 15643 | „Les Ruches“ Terrasses du Larzac AOC 2014 Mas de Quernes – Okzitanien -v Carignan-, Mourvèdre- und Grenache-Reben stehen am idealen Standort GOLD BIOFACH 2016 | 15,00€ |
| 16300 | Chateau Micalet Haut-Médoc AOC 2010 Bordeaux viel Frucht und Länge, ausgebaut im großen Holzfass GOLD BIOFACH 2015 | 17,50€ |
| N | Vacqueyras AOC Le Clos de Caveau Zwischen Gigondas und Cateau-Neuf ursprünglich Cotes du Rhone, jetzt eigene Appellation | 19,00€ |
| WL | Gigondas AOC 2007/2010 von Clos du Joncuas von besten Lagen, auch ältere Jahrgänge sind noch verfügbar !!! | 25,00€ |

Rotwein aus dem Barrique

| | | |
|-------|---|-------|
| N4783 | Merlot u. Cabernet-Sauvignon von Terra Tangra – Bulgarien Viel Frucht, reife und gut eingebundene Holznoten, macht schon jung viel Spaß | 5,80€ |
| 35100 | Rebellia Tinto DOP von Familie Valiente Garcia – Utiel Requena gelungener Barriqueausbau mit viel Frucht | 6,20€ |
| 35010 | Crianza DO 2011 Finca Enguera - Valencia Voller Charakter, viel Frucht, dezente Würze, elegante Reife im Holz | 6,50€ |
| 35235 | „Parra Jimenez“ Crianza DO von Parra aus der Mancha Im Holz gereifter Tempranillo, fruchtig, weich und voll im Geschmack | 6,95€ |
| WL | Amaltea Red DO von Loxarel –Penedes Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot, fruchtig und kräftig mit witzigem Etikett, schönes Geschenk 10 Monate im Barrique aus ungarischer Eiche | 6,95€ |
| N4360 | Rioja Azabache Semicrianza DOC Tempranillo, Garnacha und Graciano, 6 Monate Barriqueausbau = Semicrianza | 7,20€ |
| 60040 | Odyssee von Tsantali – Thraki – Griechenland Rebsorte Mavroudi, 6 Monate Barrique, fruchtbetont, harmonisch Silber Biofach 2014 | 7,95€ |
| N4781 | Mavroud von Terra Tangra – Bulgarien Viel Frucht, harmonisches Holz mit guter Reife | 7,95€ |
| 35015 | „Castillo de Enguera“ Reserva DO 2011 Valencia Ausgebaut in neuer französischer und amerikanischer Eiche GOLD BIOFACH 2016 | 8,50€ |
| 36055 | Quaderna Via Navarra Crianza DO von Hermanos Zudaire, Vina Ebro Reiner Tempranillo im modernen Barriquestil, toastig, vanillig, Silber Biofach 2014 | 8,50€ |
| N1518 | Domaine Montmija „Cru Signe“ AOC – Corbières Aus Syrah, Grenache und Carignan, 100% Maceration Carbonique, weich und trinkreif | 8,50€ |
| N4360 | Rioja Azabache Crianza DOC Tempranillo, Garnacha und Graciano, 12 Monate Barriqueausbau | 8,95€ |
| WL | Montpeyroux „Le 5“ Coteaux du Languedoc AOP Dom. de Malavielle Klassischer Barriqueausbau, kraftvoller Wein mit schöner Frucht in Demeter-Qualität | 8,95€ |
| 39215 | „Zebro“ Vinho Regional Agriola da Calha do Grou – Alentejo/Portugal Umstellung auf bio seit 1997, 2008 komplett biozertifiziert | 8,95€ |
| 49535 | „Pantheon“ Rapsani gU 2013 von Tsantali – Griechenland vegan lokale Rebsorten: Xinomavro, Krasato und Stavroto SILBER BIOFACH 2016 | 8,95€ |
| 66060 | Cabernet-Sauvignon „Reserve“ La Fortuna – Chile Fair Trade zertifiziert, eine von 2 Goldmedaillen auf der Biofach 2013 für Barriqueweine ! | 9,20€ |
| 15631 | Cuvee du Manpot VdP Domaine Bassac – Hérault/Languedoc vegan Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah aus dem grossen Holzfass, Frucht und Kraft | 9,40€ |
| 16160 | Chateau La Hase AOC 2011 Fronsac/Bordeaux Reiner Merlot, 17 ha kleine Parzellen, teilweise biodynamisch, schöne Frucht, sehr fein und weich | 9,95€ |
| 35120 | „Rebel.lia“ Crianza DOP 2012 A. Valiente / Utiel-Requena Gelungenes Zusammenspiel von Frucht und vanillig-toastigen Aromen | 9,95€ |

| | | | |
|-------|--|--------------------------------|--------|
| 38150 | Lignum Negre DO von Albet i Noya – Penedes 50% Cabernet-Sauvignon, Grenache, Carignan, Syrah und Tempranillo, in Barriques zweiter und dritter Belegung ausgebaut | Gold Biofach 2014 | 9,95€ |
| 36160 | Vina Olabarri Crianza D.O.Ca. Bodegas Olabarri – Rioja 90% Tempranillo mit 10% Graciano. Die 20 ha in der Rioja Alta werden alle von Hand gelesen | | 9,95€ |
| 35225 | Caballero Reserva DO 2005 – Brüder Parra aus der Mancha Fortführung der Crianza mit noch längeren Reifezeiten, im roten Stoffbeutel | | 9,95€ |
| 49540 | „Agathon“ Mount Athos von Tsantali – Griechenland vegan Limnio und Cabernet Sauvignon, 8 Monate in französischen Barriques | | 9,95€ |
| KN | Spätburgunder „Turmalin“ QW Knobloch – Rheinhessen vegan Elegant und harmonisch, funkelt kristallklar, hieß früher „Rubin“ | | 10,50€ |
| KN | Regent „Violan“ QW Knobloch – Rheinhessen vegan beerig fruchtig, mit Barrique sehr gefällig | | 10,50€ |
| 36120 | Rioja Crianza „Magister Bibendi“ DOCa 2012 von Navarrsotillo vegan gereifter Jahrgang, schön weich und rund, moderner Rioja | Gold Millesime Bio 2016 | 10,50€ |
| 36058 | Quaderna Via Navarra Reserva DO von Hermanos Zudaire, Vina Ebro Komplexer Wein mit Finesse und Eleganz statt Muskelspiel | | 10,50€ |
| WL | Rioja Crianza DO von Bodegas Ijalba 90% Tempranillo und 10% Graciano, 12 Monate im Barrique | | 10,50€ |
| 28678 | Nero d’Avola IGP 2013 von di Giovanna – Sizilien -v Saftig und kraftvoll, 13,6% - 2,2Z – 6S | GOLD BIOFACH 2016 | 11,00€ |
| 28680 | Nerello Mascalese IGP 2013 di Giovanna – Sizilien -v Dunkle Früchte, schöner Duft, dicht, mit Nachhall | SILBER BIOFACH 2016 | 11,50€ |
| N1641 | Chateau Coronneau Bordeaux Superieur AOC Merlot und Cabernet-Franc, klassisch, mittelschwer | | 11,50€ |
| 16618 | Chateau Peybonhomme Les-Tours AOP 2014 Blaye / Bordeaux Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc und Malbec, sehr balanciert | GOLD BIOFACH 2015 | 12,00€ |
| 36130 | Garnacha Crianza Rioja DOC 2011 von Navarrsotillo vegan 100 Jahre alter Weinberg, reine Handarbeit, gekonnter Barriqueinsatz | GOLD BIOFACH 2016 | 12,00€ |
| 35020 | „Mas Enguera“ DO 2011 Enguera – Valencia vegan Monastrell und Tempranillo | | 12,00€ |
| KN | „Trilogie“ QbA Knobloch – Rheinhessen vegan rote Cuvee, kräftig, dunkel, Aromen nach dunklen Beeren | Gold Biofach 2014 | 13,00€ |
| 15070 | „Les Chemins“ VdP Chateau La Baronne – Corbières Aus Carignan und Grenache, Handlese in kleine Kisten, Selektion. | Gold Biofach 2013 | 13,50€ |
| 36170 | Vina Olabarri Reserva D.O.Ca. Bodegas Olabarri – Rioja 80% Tempranillo mit je 10% Graciano und Mazuelo, amerikanische Eiche | diverse Medaillen | 13,50€ |
| 28550 | „Pile della Ciaula“ IGP Funaro – Sizilien aus Syrah und Nero d’Avola-Trauben, Handlese, Frucht und Würze, ein Hauch Vanille, runde Tannine | | 14,00€ |
| 39218 | „Quinta da Amoreira da Torre“ Reserva 2013 Calha Grou–Alentejo/Portugal Umweltung auf bio seit 1997, ab 2008 komplett biozertifiziert | | 14,00€ |
| 37230 | „1932“ Monastrell Alicante DO 2009 Bodega Pinoso Das Flaggschiff der Cooperative verweist auf das Gründungsjahr 1932 Die tiefe Verwurzelung uralter Rebstöcke aus dem Vorbewässerungszeitalter sorgt für stoffige Weine | | 15,00€ |
| 35255 | Manuel de la Osa DO 2008 Bodega Hermanos Parra – Mancha aus den besten Fässern des Kellers kreiert, mit komplexen Aromen, vollmundig und kräftig | | 16,00€ |
| 26405 | Chianti Classico Casaloste DOCG 2011 Giovanni d’Orsi – Toskana -v Sangiovese und 10% Merlot, gr. Holzfass, beerige Aromen | SILBER BIOFACH 2016 | 16,50€ |
| 66160 | Carignan „Orzada“ 2010/11 von Odfjell – Chile vegan Carignan von einem 100-jährigen Weinberg, die Trauben zur vollen Reife gebracht Jahrgang 2010 wird abverkauft zum Sonderpreis von 14 €, noch ca. 100 Flaschen Stand 1.Juli 2016 | | 17,00€ |
| 55530 | Spätburgunder „S vom Löss“ QW 2013 Jürgen von der Mark – Baden vegan In Barriquefässern erster und zweiter Belegung ausgebaut, kann er es mit den berühmten deutlich teureren Pinot Noirs aus der Bourgogne locker aufnehmen | SILBER BIOFACH 2016 | 18,00€ |
| 29950 | Lagrein „Gran Lareyn“ DOC von Loacker – Südtirol Fruchtaromen von dunklen Beeren, Schmelz vom Barrique, ein starker Charakter | | 18,00€ |
| 36128 | Rioja Gran Reserva „Magister Bibendi“ DOCa 2005 Navarrsotillo Im burgundischen Stil, feine Reife, balsamische Noten, seidige Tannine | | 19,00€ |
| 27650 | „San Zopito“ DOC 2009 von Torre Raone – Abruzzen Spitzen-Montepulciano mit toller Aromenvielfalt, weiche Tannine, feine Länge, kommt dem Amaroner nahe | | 19,00€ |
| N4870 | Coyam 2011 DO Colchagua Valley – Chile vegan Cab.-Sauv., Merlot, Carmenere, Syrah, Mourvedre, Biodynamischer Anbau, 12 Monate in neuem französischem Barrique, sehr dicht, gute Reife (Großes Gold Biofach für Jhgg 2009+2010) | | 22,00€ |
| 16505 | Chateau Gaillard St.-Emilion Grand Cru AOC 2010 vegan vereint Kraft mit Finesse, jetzt schon sehr zugänglich | Gold Biofach 2013 | 23,00€ |
| 26940 | Brunello di Montalcino DOCG 2004 von Loacker, Corte Pavone Kaft gepaart mit feiner Eleganz, vollmundige komplexe Struktur, langlebig | | 42,00€ |

Weitere (hochwertige) Weine in meiner Gesamtliste oder auf Anfrage

Rotwein mit Restsüße

| | | | |
|-------|---|----------|--------------------------|
| 22870 | Merlot „Becco“ IGT halbtrocken (Vogelserie) Lieblich ist das richtige Wort für diesen Wein, zarte Süße im fruchtigen Merlot | 1l Pfand | 4,95€ |
| KN | Portugieser halbtrocken Knobloch - Rheinhessen mit 11,9 g/l Restzucker | 1l Pfand | 5,95€ |
| 51220 | “Landpartie” Rheinhessen Cuvée mit 10 bis 15 g/l Restzucker | | 4,50€ |
| KN | Spätburgunder mild Weingut Knobloch - Rheinhessen mit 29 g/l Restzucker | | 6,60€ |
| KN | Dornfelder mild Weingut Knobloch/ Rheinhessen mit 33 g/l Restzucker | | 6,60€ |
| 56015 | Schwarzriesling halbtrocken QbA Schäfer-Heinrich – Württemberg | | 6,80€ |
| 27730 | “Bucefalo” Vino da uve appassito Rosso 2014 Coop. Orsogna-Abruzzo zum Teil vorgetrocknete Montepulcianotrauben 13,3% - 17,2Z – 6,9S | | 9,95€ |
| | | | GOLD BIOFACH 2016 |

Rote Süßweine

| | | | |
|-------|---|--------|--------|
| WL | Banyuls Rimage 2010 von Domaine du Traginer | 0,375l | 26,50€ |
| 39004 | Portwein Finest Reserve von Casal dos Jordoos –Douro | | 24,00€ |

Glühwein

| | | | |
|-------|--------------------------------|---------|-------|
| 31120 | Festtags-Glühwein Weiss | 1 Liter | 3,95€ |
| 31120 | Festtags-Glühwein Rot | 1 Liter | 3,95€ |

Liköre und Spirituosen

| | | | |
|-------|---|-------|----------------------------|
| 73400 | Schweizer Kirsch Spezialitätenbrennerei Humbel | 0,35l | 23,50€ |
| 73410 | Schweizer Pflümli Spezialitätenbrennerei Humbel | 0,35l | 23,50€ |
| 73420 | Schweizer Williams Spezialitätenbrennerei Humbel | 0,35l | 26,00€ |
| 73430 | Schweizer Gravensteiner Spezialitätenbrennerei Humbel alle Obstbrände von Humbel sind angenehm weich und edel | 0,35l | 23,50€ |
| 10101 | Amaretto Mandellikör in Bioqualität, sehr gelungen | 0,7l | 22,00€ |
| RL | Grappa von Rovero gehört zu den besten Italiens, alle Sorten 0,5l Moscato d’Asti mit den subtilen Aromen der Muskattrauben Nebbiolo, würzige Noten, langer Abgang Barbera – Barrique tief und samtig, Dörrobst, Honig und Brioche | | 29,00€ 29,00€ 34,00€ |

Apfelwein Kelterei Matsch und Brei

| | | |
|--|-------------------|-------|
| | Streuobst | 2,50€ |
| | Streuobst Bioland | 2,80€ |
| | Speierling | 3,20€ |

Säfte

| | | | |
|--|--|------|---------------|
| | Traubensaft rot vom Brühler Hof 100% Fruchtgehalt, naturtrüb | 0,7l | 3,95€ |
| | Traubensaft weiß von Knobloch 100% Fruchtgehalt, klar | 0,7l | 3,95€ |
| | Apfelsaft naturtrüb Streuobst oder Bioland | 0,7l | 1,80€ / 1,90€ |
| | | 1l | 2,00€ |
| | Birnensaft | 1l | 2,80€ |
| | Orangensaft - 3,60€, Multisaft - 2,95€, Kindersaft - 2,80€, Apfel-Mango - 3,80€ weitere Säfte auf Anfrage | | |

Olivenöl aus Griechenland

| | | | |
|--|--|-------------|--------|
| | Intensives Aroma, schön fruchtig | 5l Kanister | 75,00€ |
| | Kleine Probeflaschen sind möglich 0,2l - 0,375l - 0,5l | 1l | 16,00€ |

Gerne übernehme ich für Ihre Feste die
Versorgung mit allen Getränken in Bio-Qualität aus einer Hand:
Weine, Sekte, auch Bier und Säfte, Bionade und Wasser
Kommission ist für alle Getränke möglich.